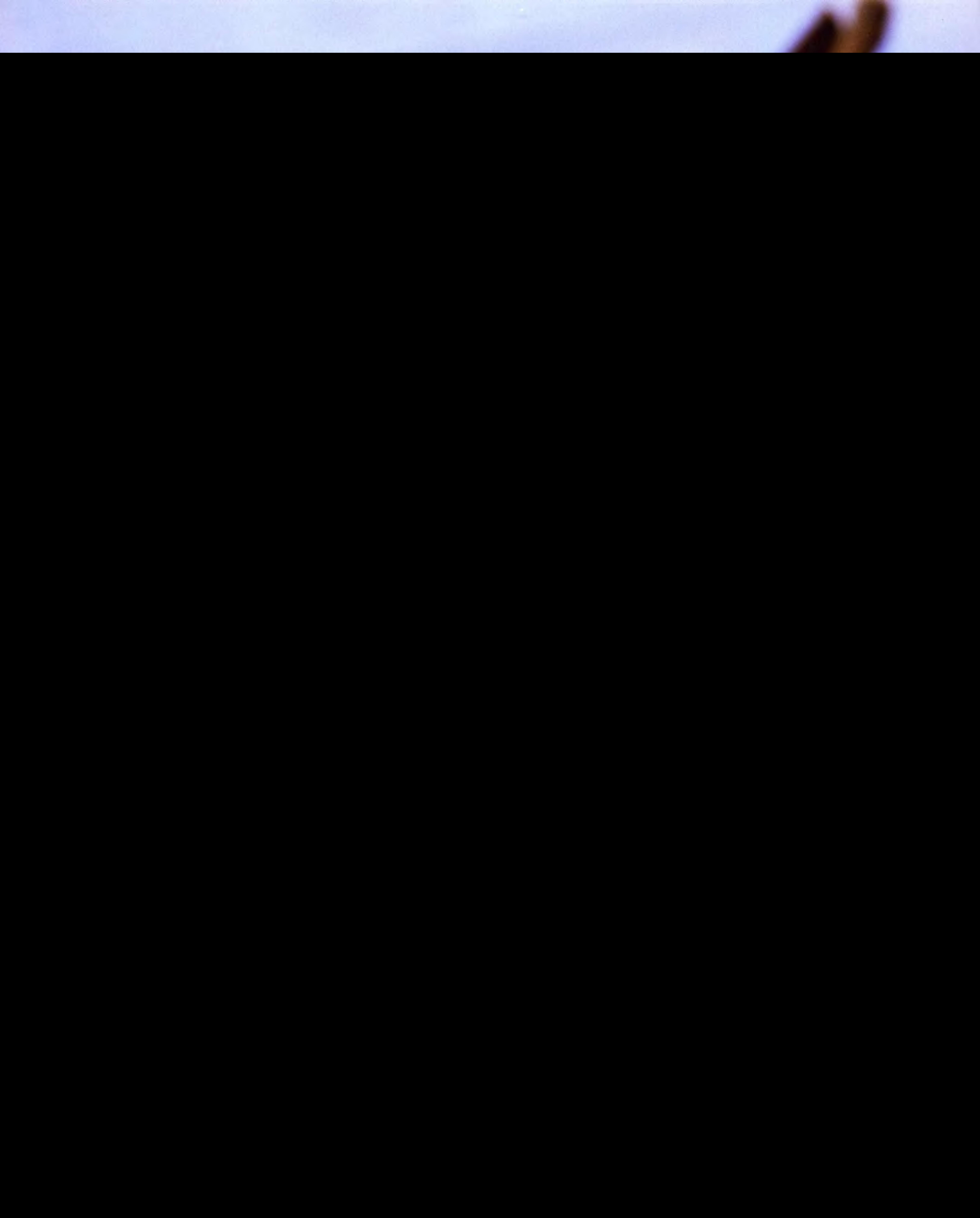
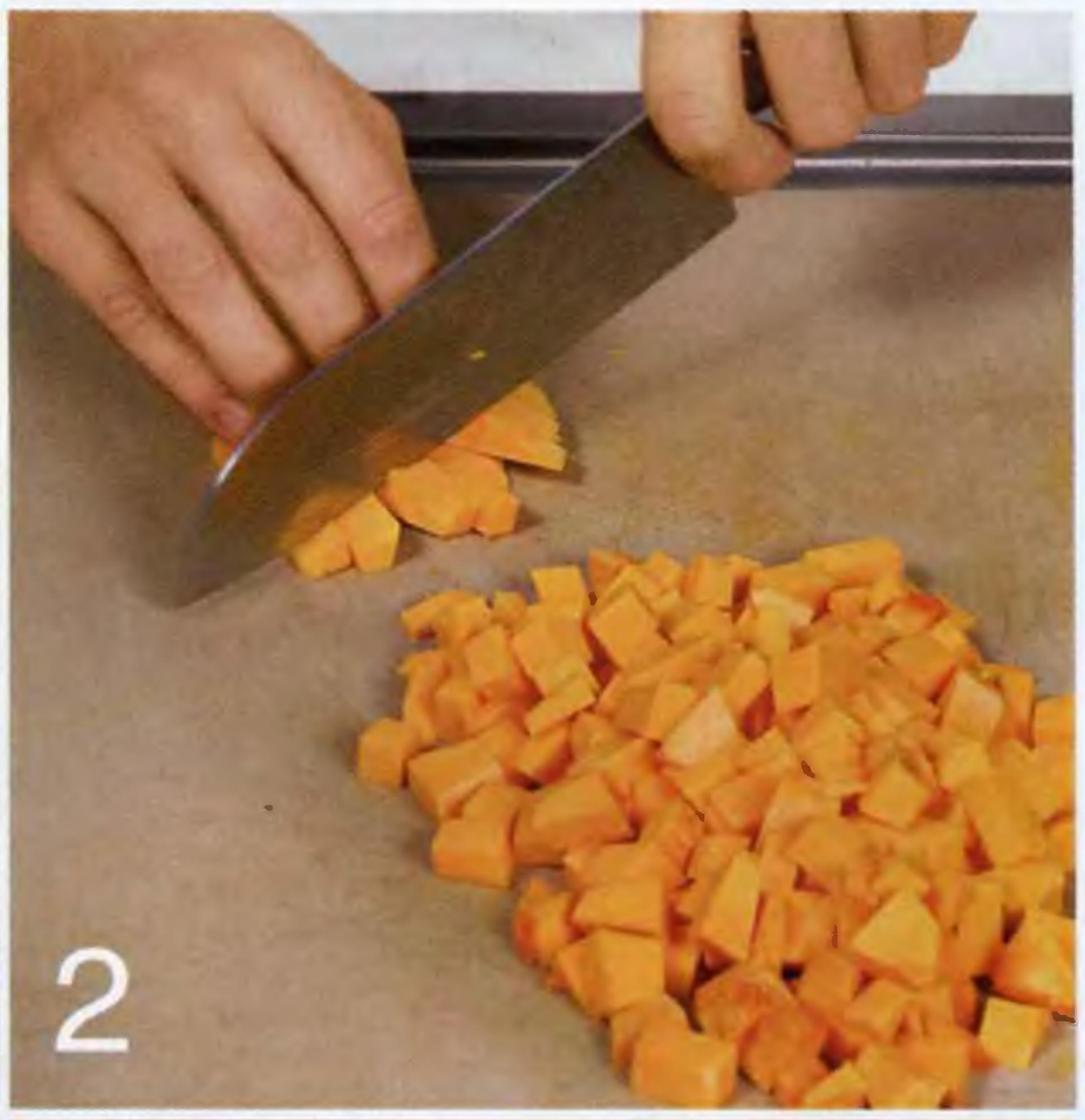
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№21 (53) НОЯБРЬ 2008

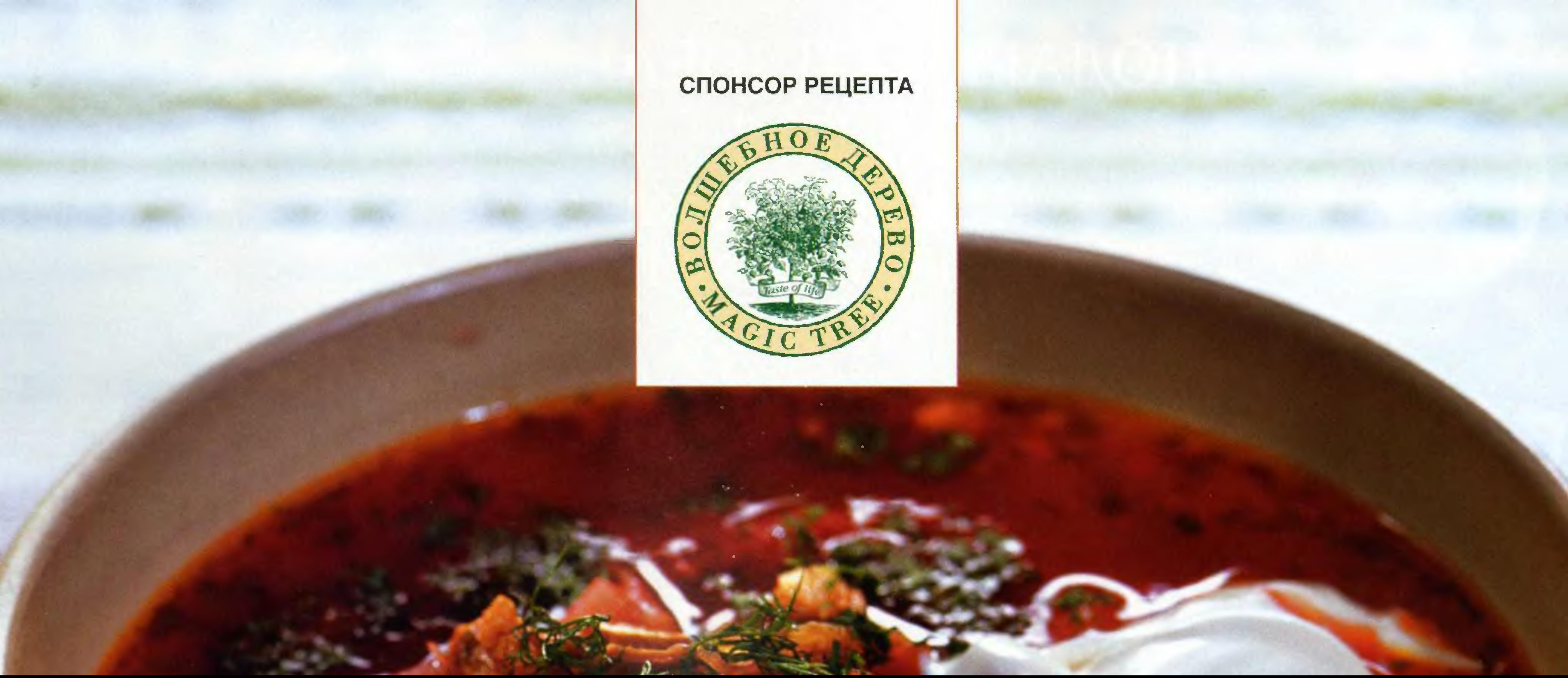
[redacted]



салат из свиных ушей с тыквой



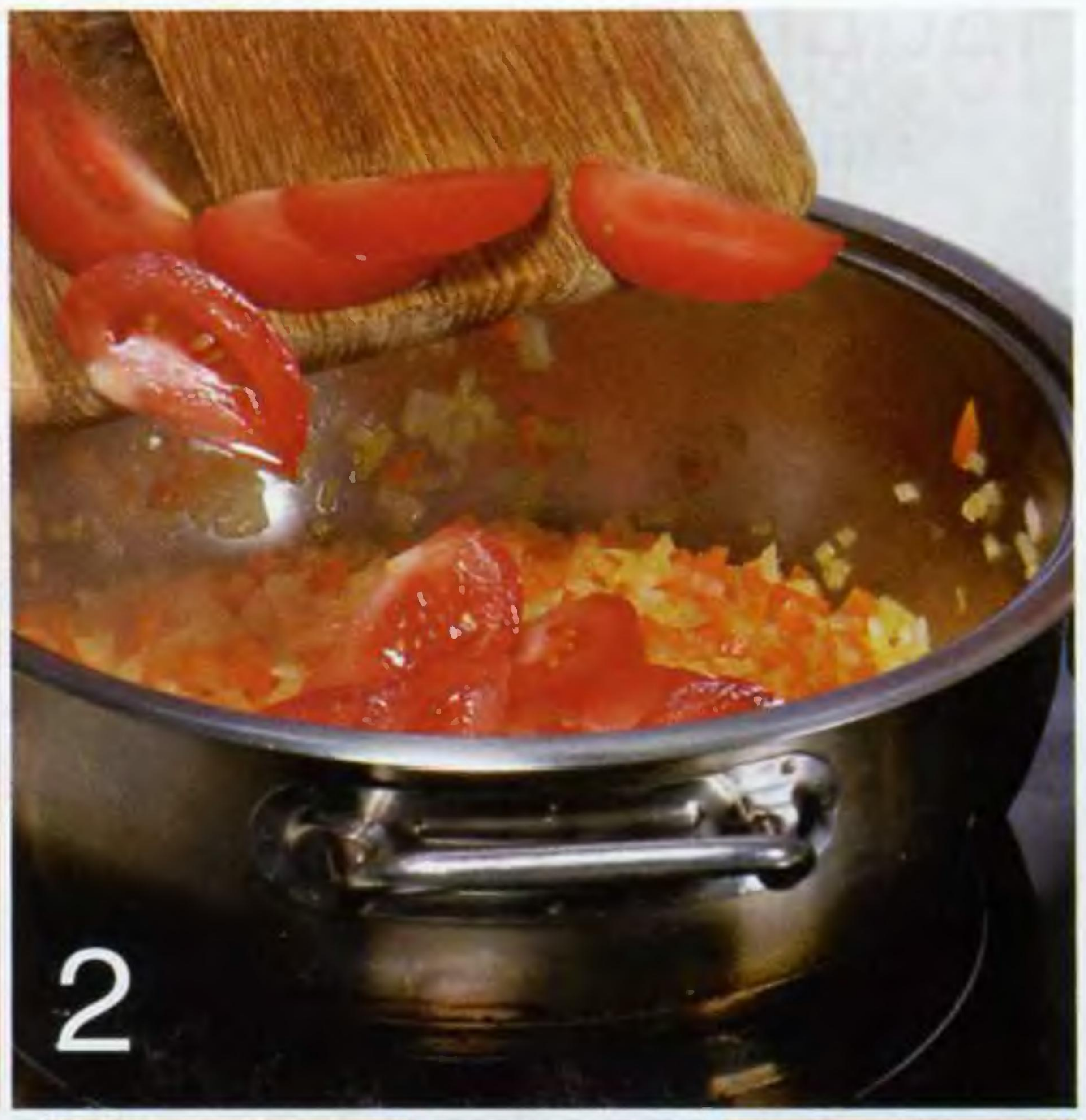
ПОДАРКИ ОТ IDEAL!
КОНКУРС
«Идеальные рецепты
для идеальной хозяйки»
IDEAL
IDEAL


СПОНСОР РЕЦЕПТА
ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО
taste of life
MAGIC TREE

борщ с бужениной

ЧТО НУЖНО:

300 г	буженины
1	свекла
5	картофелин
1	луковица
1	морковка
0,25	кочана капусты
2	помидора
1 ст. л.	кетчупа
2	зубчика чеснока



печенка с маринованными огурцами

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** свиной печенки
- **100 г** сырого свиного сала
- **2** луковицы
- **2** стебля лука-порея
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2** помидора
- **2** маринованных огурца
- **0,5** стакана мясного бульона
- соль, черный перец

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 476,5 ккал,
белки – 22,1 г, жиры – 37,3 г, углеводы – 13,1 г

лапша со свининой и креветками

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Роллтон
ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ ВКУСНЫХ БЛЮД

ЧТО НУЖНО:

250 г яичной лапши **«Роллтон»**
3 ст. л. растительного масла
2 зубчика чеснока
350 г филе свинины
130 г очищенных креветок
1 пучок зеленого лука
100 г измельченного

свиные ребрышки с персиками

ЧТО НУЖНО:

1,8 кг	свиных ребрышек
4 ст. л.	растительного масла
2 ст. л.	соуса чили
0,5 ч. л.	соуса табаско
4	спелых персика
2 ст. л.	персикового джема

СПОНСОР РЕЦЕПТА

ВЕРЕС

айсбайн

ЧТО НУЖНО:

- копченая свиная рулька весом 2–2,5 кг
- **300 г** жирной грудинки
- **300 г** полукопченой колбасы
- **300 г** коктейльных сосисок
- **1,5 кг** свежей белокочанной капусты
- **1 кг** квашеной капусты
- **4 ст. л.** острого кетчупа **«Верес»**
- **2** лавровых листа
- соль по вкусу

Время подготовки: 2 часа

свинина по-китайски в кисло-сладком соусе

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 788,2 ккал,
белки – 16,9 г, жиры – 47,4 г, углеводы – 73,5 г

[redacted]

ЧТО НУЖНО:

250 г филе из свинины
1 луковица
1 желтый перец
1 морковка
250 г ананаса
125 г муки
3 ст. л. крахмала
1,5 ст. л. разрыхлителя
5 ст. л. коричневого сахара
0,5 стакана растительного масла
125 мл белого винного уксуса
2 зубчика чеснока
4 ст. л. томатной пасты
[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замесить тесто. Смешать 1 ст. л. крахмала, муку и разрыхлитель. Добавить 1 ст. л. растительного масла и 1–2 ст. л. воды, чтобы получилось густое тесто.

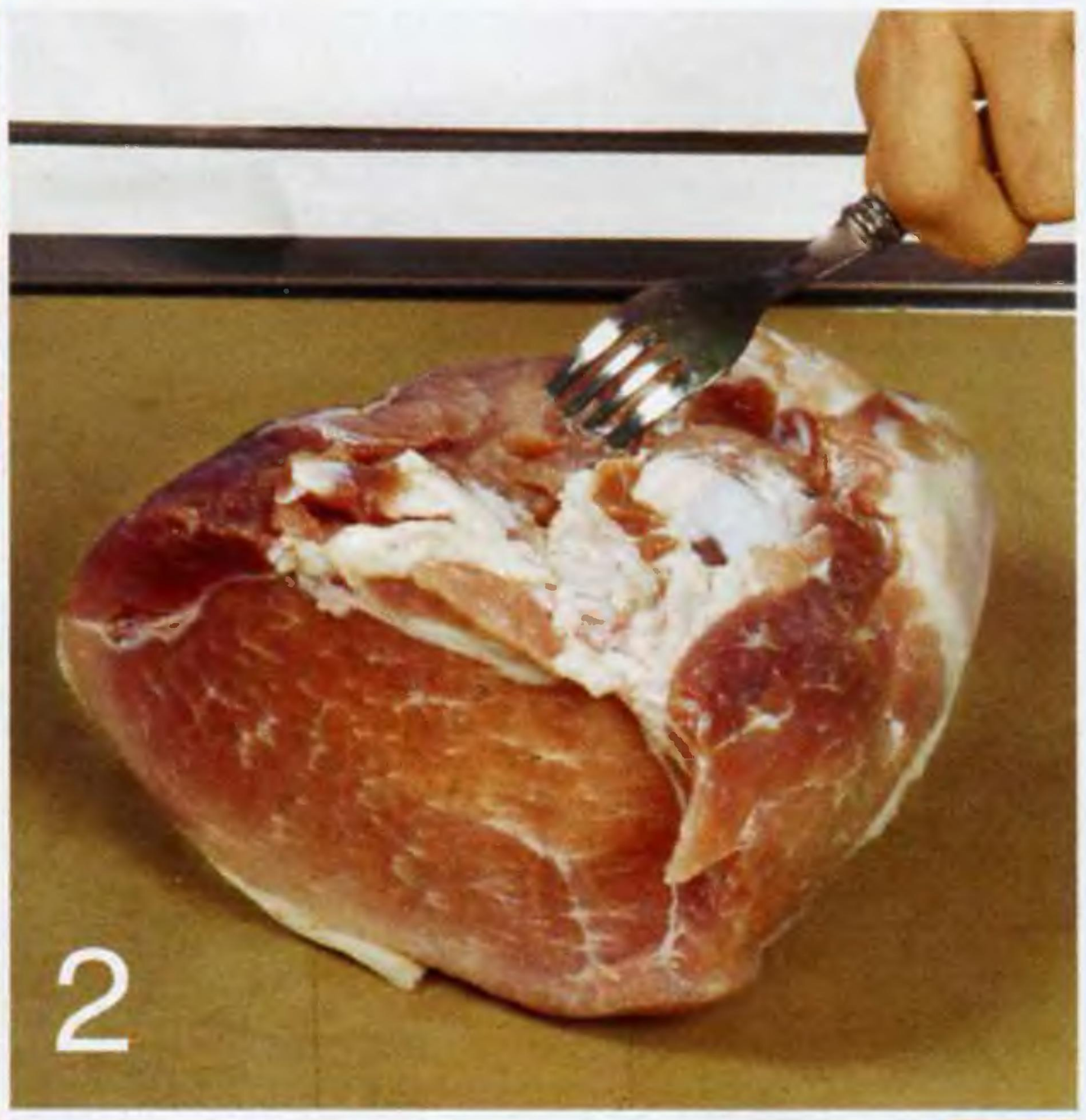
2 Мясо промыть, обсушить, нарезать кубиками.

3 Влить оставшееся растительное масло в сотейник, сильно разогреть. Окунать каждый кубик свинины в тесто и обжаривать порциями в горячем масле, [redacted]

СПОНСОР РЕЦЕПТА
KIKKOMAN
Вкус соединяет

запеченный окорок с луковым релишем

1


2

жаркое по-ямайски

ЧТО НУЖНО:

- **700 г** свежего карбонада
- **1** зубчик чеснока
- **1 ст. л.** коричневого сахара
- **1 ч. л.** натертой лимонной цедры
- **0,5 ч. л.** молотого имбиря
- **1 ст. л.** темного рома
- **180 мл** куриного бульона
- щепотка тертого мускатного ореха

СПОНСОР РЕЦЕПТА
FARM FRITES
Самый вкусный картофель!

поджарка из свинины с картофельными дольками

ЧТО НУЖНО:

1 упаковка (750 г) картофельных долек **TM Farm Frites**
500 г филе свинины
1 ст. л. растительного масла
1 сладкий зеленый перец

острые свиные тефтели

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 558,9 ккал,
белки – 14,0 г, жиры – 42,9 г, углеводы – 29,2 г

СПОНСОР РЕЦЕПТА
SUNRISE

запеченные колбаски из свинины

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 425,6 ккал,
белки – 16,6 г, жиры – 38,8 г, углеводы – 2,5 г

свинина с курагой в тесте

ЧТО НУЖНО:

- **2** луковицы
- **5 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** белого винного уксуса
- **150 мл** белого сухого вина
- **250 г** кураги
- **1 ст. л.** нарезанного укропа и петрушки
- **250 г** филе свинины
- **350 г** готового слоеного теста
- **1** яйцо
- **2–3 ст. л.** муки
- **300 мл** куриного бульона
- соль, молотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, мелко нарезать. В сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла, положить лук и обжарить до мягкости, 7–8 мин. Добавить уксус и дать ему полностью выкипеть.

2 Переложить лук в сотейник, влить вино, 150 мл воды и положить промытую курагу. Довести до кипения и тушить 20 мин., пока вся жидкость не выпарится. Приправить солью, перцем и снять с огня. Половину смеси отложить для соуса.

3 Мясо вымыть, разрезать на 6 частей и натереть перцем. В большой сковороде разогреть 2 ст. л. масла и обжарить мясо с двух сторон в течение 8 мин.

4 На присыпанной мукой поверхно-

вонтоны, китайские пельмени

ЧТО НУЖНО:

3 стакана муки
0,5 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла

Для начинки:

300 г очищенных креветок
200 г свиного филе
2 ст. л. соевого соуса
0,5 ст. л. кунжутного масла (или растительного)
0,5 ст. л. сахара
1 белок
2 ст. л. рисового крахмала
120 г ростков бамбука
• черный молотый перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.

пирог со свининой

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 октября 2008 года открыта редакционная подписка на 2009 год.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• **в долларах США**
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• **в евро**
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 780 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 715 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8. Для остальных стран – $10,50.

Кухонная машина **KENWOOD CHEF** — Ваш личный повар

Избавьтесь от ненужных кухонных приборов в Вашем доме. Они больше не понадобятся! Станьте обладателем уникальной, многофункциональной кухонной машины **KENWOOD Chef***. Мощный двигатель, литой металлический корпус, более 30 насадок на выбор! **KENWOOD Chef** просто создан для кулинарного творчества.

- Цельнометаллический литой корпус
- Мощный двигатель